

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розроблення технологій страв з круп та організація їх
виробництва»**
на матеріалах **ресторану «Шо шо»**

Студента 3 курсу, 407с групи,
спеціальності
181 «Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Кавулі Станіслава Ярославовича

Науковий керівник
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту**

Кавулі Станіславу Ярославовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розроблення технологій страв з круп та організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Шо шо»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 260.

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 01 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення сучасних технологій страв із круп, а також визначення організаційних засад їх виробництва на матеріалах ресторану «Шо шо».

Об'єктом дослідження є процес виробництва страв з круп у ресторані «Шо шо».

Предметом дослідження є технології приготування страв з круп, їх рецептурний склад, показники якості та організаційні аспекти виробництва на базі ресторану «Шо шо».

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з круп.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з круп.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».

2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з круп у ресторані «Шо шо».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з круп.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з круп та впровадження їх у ресторані «Шо шо».

ВИСНОВКИ.

REFERENCES

ДОДАТКИ.

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.10.2025 – 08.10.2025	08.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	09.10.2025	09.10.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	10.10.2025 – 15.05.2026	15.05.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	01.05. – 11.05.2026	11.05.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	18.05.2026 – 23.05.2026	18.05.2026 – 23.05.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	25.05.2026	27.05.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	08.06.2026

6. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ Любов СТРУТИНСЬКА

Завдання прийняв до виконання студент _____ Станіслав КАВУЛЯ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Кавулі Станіслава Ярославовича на тему «Розроблення технологій страв з круп та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Шо шо» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва страв із круп, розглянуто світові тенденції їх використання, наведено характеристику діяльності ресторану «Шо шо», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури страв із круп, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Окремі зауваження стосуються переважно оформлення роботи: необхідно більш чітко уніфікувати таблиці та рисунки, а також привести посилання на літературні джерела й список використаних матеріалів у відповідність до встановлених вимог.

Загалом кваліфікаційна робота виконана на високому науково-методичному рівні, відповідає поставленій меті та завданням, містить елементи наукової новизни та має практичне значення для підприємств ресторанного господарства.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Кавулі Станіслава може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

08. 06. 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Кавулі Станіслава Ярославовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

**Тема роботи: «Розроблення технологій страв з круп та організація їх
виробництва»
на матеріалах ресторану «Шо шо»**

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню технологій та дослідженню якості страв із круп, а також обґрунтуванню доцільності їх впровадження у виробничу діяльність ресторану «Шо шо». Актуальність дослідження зумовлена зростанням попиту на здорове та збалансоване харчування, необхідністю розширення асортименту ресторанної продукції функціонального призначення та використанням сучасних гастрономічних тенденцій у закладах ресторанного господарства.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування рецептур і технологій страв із круп, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню ресторану «Шо шо».

У процесі виконання роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналіз і узагальнення наукової та фахової літератури, органолептичний метод оцінювання якості готової продукції, розрахункові методи визначення хімічного складу та харчової цінності страв, а також методи технологічного моделювання виробничих процесів.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні підходи до використання круп у ресторанних технологіях та особливості діяльності ресторану «Шо шо», визначено перспективні напрями удосконалення асортименту продукції. Розроблено рецептури страв «Боул з кус-кусом», «Боул з перловою крупою» та «Боул з кіноа», складено технологічні карти, проведено оцінку їх органолептичних показників, харчової цінності та безпечності. За результатами дослідження встановлено високий рівень якості розробленої продукції та обґрунтовано доцільність її впровадження у виробничу діяльність закладу.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту страв із круп у ресторані «Шо шо», підвищення якості продукції, впровадження сучасних технологічних рішень та формування конкурентоспроможної пропозиції закладу ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота викладена на 52 сторінках та містить 22 таблиць, 8 рисунків, 1 формулу і 5 додатків.

Ключові слова: *крупни, ресторанна продукція, технологія виробництва, боул, органолептична оцінка, харчова цінність, рецептура, якість продукції, ресторан.*

The summary

The qualification thesis is devoted to the development of technologies and the study of the quality of grain-based dishes, as well as to substantiating the feasibility of their implementation in the production activities of the restaurant “Sho Sho”. The relevance of the study is determined by the growing demand for healthy and balanced nutrition, the need to expand the range of functional restaurant products, and the application of modern gastronomic trends in food service establishments.

The aim of the thesis is to develop and scientifically substantiate recipes and technologies for grain-based dishes, investigate their quality characteristics, and determine the feasibility of introducing them into the menu of the restaurant “Sho Sho”.

During the research, general scientific and special research methods were used, including the analysis and generalization of scientific and professional literature, the organoleptic method for evaluating the quality of finished products, calculation methods for determining the chemical composition and nutritional value of dishes, as well as methods of technological modeling of production processes.

As a result of the study, modern approaches to the use of grains in restaurant technologies and the specific features of the restaurant “Sho Sho” were analyzed, and promising directions for improving the product assortment were identified. The recipes for the dishes “Couscous Bowl”, “Pearl Barley Bowl”, and “Quinoa Bowl” were developed; technological cards were prepared; and their organoleptic characteristics, nutritional value, and safety indicators were evaluated. The results of the study demonstrated a high level of quality of the developed products and confirmed the feasibility of their implementation in the restaurant’s production activities.

The practical significance of the thesis lies in the possibility of using the obtained results to expand the range of grain-based dishes in the restaurant “Sho Sho”, improve product quality, implement modern technological solutions, and create a competitive offer in the food service industry.

The qualification thesis consists of 52 pages and contains 22 tables, 8 figures, 1 formula, and 5 appendices.

Keywords: *grains, restaurant products, production technology, bowl, organoleptic evaluation, nutritional value, recipe formulation, product quality, restaurant.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з круп.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з круп.....	13
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО»	15
2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо».....	15
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з круп у ресторані «Шо шо».....	20
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».....	26
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з круп.....	26
3.2. Дослідження якості розроблених страв з круп та впровадження їх у ресторани «Шо шо».	39
ВИСНОВКИ.....	48
REFERENCES.....	49
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням інтересу споживачів до здорового, збалансованого та функціонального харчування. У цьому контексті особливого значення набувають страви з круп, які є цінним джерелом складних вуглеводів, рослинного білка, харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин. Незважаючи на традиційність використання круп у харчуванні, сьогодні актуальним є їх переосмислення через призму сучасних кулінарних технологій, удосконалення рецептур та розширення асортименту страв у закладах ресторанного господарства.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю впровадження інноваційних підходів до приготування страв з круп, підвищення їх харчової цінності, привабливості для споживачів та конкурентоспроможності закладів харчування. Практична значущість дослідження полягає у можливості використання розроблених технологій у діяльності ресторану «Шо шо» з метою вдосконалення меню, оптимізації виробничих процесів та задоволення сучасних споживчих потреб.

Питання розроблення технологій страв з круп та організації їх виробництва знайшли відображення у працях вітчизняних і зарубіжних науковців, Шалимінов О. В., Дорохович А. М., Погожих М. І., Сидоренко В. П., Коваленко В. О., Кравченко М. Ф., Бурлака О. А., які досліджують аспекти раціонального харчування, інноваційних кулінарних технологій, збереження харчової цінності сировини та підвищення якості готової продукції. Разом з тим, недостатньо дослідженими залишаються питання адаптації сучасних технологій до умов конкретних закладів ресторанного господарства, зокрема щодо формування конкурентного асортименту страв з круп та організації ефективного виробничого процесу.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення сучасних технологій страв із круп, а також визначення організаційних засад їх виробництва на матеріалах ресторану «Шо шо».

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та роль страв з круп у раціоні споживачів;*
- дослідити харчову та біологічну цінність різних видів круп як сировини для приготування страв;*
- вивчити існуючі технології приготування страв з круп та визначити напрями їх удосконалення;*
- розробити асортимент сучасних страв з круп для ресторану «Шо шо»;*
- обґрунтувати технологічні процеси їх приготування;*
- здійснити оцінку якості розробленої продукції;*
- розробити рекомендації щодо організації виробництва та впровадження запропонованих страв у діяльність закладу.*

Об'єктом дослідження є процес виробництва страв з круп у ресторані «Шо шо».

Предметом дослідження є технології приготування страв з круп, їх рецептурний склад, показники якості та організаційні аспекти виробництва на базі ресторану «Шо шо».

У процесі виконання роботи використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, зокрема, аналіз, порівняння, експериментальні методи, органолептичні, фізико-хімічні та розрахункові методи, графічні та табличні методи.

Результати досліджень опубліковано у матеріалах ІХ студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» 14 травня 2026 року м. Чернівці, ЧТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з круп

Крупи – це незамінний компонент здорового харчування, які мають високу харчову цінність та приємний смак. Вони є джерелом складних вуглеводів, які є основним джерелом енергії для нашого організму. Крупи містять складні вуглеводи, які розщеплюються повільно, забезпечуючи постійну постачання енергії протягом тривалого часу. Це особливо важливо для людей, які займаються фізичною активністю або потребують стійкого джерела енергії протягом дня. Крупи становлять важливе джерело поживних речовин, зокрема вітамінів та мінералів. Вони містять вітаміни групи В, що відіграють ключову роль у функціонуванні нервової системи та регуляції обмінних процесів. До складу круп входять також мінеральні елементи – залізо, магній, фосфор і цинк, необхідні для підтримання життєдіяльності організму. Зокрема, залізо забезпечує нормальне функціонування кровотворної системи, а магній позитивно впливає на стан нервової та серцево-судинної систем.

Формування асортименту крупів залежить від виду круп'яної культури і технології виготовлення. Залежно від виду круп'яної культури, крупи поділяють на види, а від технології виготовлення – на різновиди, номери, сорти. Технологічні операції, які впливають на формування асортименту крупів, це (Food Technology Portal. (n.d.)):

- термічна обробка (звичайні, із скороченим часом варіння, швидкокорозварювані і такі, що не потребують варіння),
- цілісність ядра (неподрібнені, подрібнені, плющені),
- спосіб обробки поверхні (нешліфовані, шліфовані),
- крупності (номери),
- вміст доброякісного ядра і домішок (сорти).

Круп'яні заводи, залежно від способу виробництва, мають різноманітний асортимент круп'яної продукції, яку можна розділити на шість груп (табл. 1.1) .

Таблиця 1.2

Класифікація круп вітчизняного виробництва

№	Група круп	Характеристика	Приклади	Особливості виробництва
1	Крупи недроблені	Цілі ядра, отримані шляхом лущення зерна з подальшою обробкою	Рис (шліфований, полірований), пшоно, гречана ядриця, вівсяна недроблена, горох цілий	Лущення зерна з частковим збереженням структури ядра
2	Крупи дроблені шліфовані	Подрібнені ядра з видаленими оболонками та зародками	Перлова, Полтавська, Артек, кукурудзяна шліфована	Дроблення, шліфування, полірування, сортування за розмірами (0,56–3,5 мм, 5 номерів)
3	Крупи дроблені	Подрібнені ядра без додаткового шліфування	Ячна, вівсяна, кукурудзяна	Дроблення чистого ядра та сортування (0,56–2,5 мм, 3 номери)
4	Пластівці	Продукт подальшої переробки круп	Вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці	Пропарювання, плющення та сушіння круп
5	Крупи підвищеної поживної цінності	Комбіновані продукти з додаванням інших компонентів	Суміші круп з білковими, молочними або рослинними добавками	Змішування 2–3 видів круп з додатками рослинного і тваринного походження
6	Крупи швидкого приготування	Крупи, що не потребують тривалого варіння	Інстантні каші, швидкокорозварювані суміші	Спеціальна термічна та гідротермічна обробка
7	Поділ за якістю	Класифікація за показниками якості	Вищий, перший, другий сорт	Визначається за чистотою, розміром, вмістом домішок та якістю обробки

Примітка. Розроблено автором за Food Technology Portal. (n.d.)

Різнманітність видів круп зумовлює широкий спектр їх корисних властивостей. Так, гречка є джерелом фітохіматів з антиоксидантною активністю, що сприяють захисту організму від впливу вільних радикалів. Овес

характеризується високим вмістом розчинних харчових волокон, які підтримують функціонування травної системи та сприяють нормалізації рівня холестерину. Ячмінь містить значну кількість бета-глюкану, що позитивно впливає на імунну систему та сприяє зміцненню здоров'я серця. Кіноа вважається однією з найбільш цінних круп, оскільки вона містить усі дев'ять незамінних амінокислот, роблячи її повноцінним білком. Також вона багата на клітковину, вітаміни, мінерали та є безглютеновою. Узагальнену характеристику харчової цінності круп подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Харчова цінність круп вітчизняного виробництва

Назва крупи	Калорійність, ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
Гречка	343	13,3	3,4	71,5
Кукурудзяна крупа	360	8,1	3,9	76,9
Овес	389	16,9	6,9	66,3
Пшоно	348	11,5	3,3	72,8
Рис білий	365	7,1	0,6	79
Ячмінна крупа	345	10	2,3	73,4

Примітка. Розроблено автором за ProWse. (n.d.).

Крупи є важливою складовою сировинної бази закладів ресторанного господарства і класифікуються за способом технологічної обробки, ступенем подрібнення та харчовою цінністю. Такий поділ дозволяє раціонально використовувати їх у виробництві кулінарної продукції з урахуванням технологічних властивостей та призначення.

Окрему групу становлять пластівці, які є продуктом подальшої переробки круп. Їх отримують шляхом гідротермічної обробки (пропарювання), плющення та сушіння. Така технологія забезпечує часткову клейстеризацію крохмалю, що значно скорочує тривалість приготування та підвищує засвоюваність продукту.

Крупи підвищеної поживної цінності виготовляють шляхом комбінування двох або трьох видів подрібнених круп із додаванням компонентів рослинного та тваринного походження. Це дозволяє збалансувати амінокислотний склад,

підвищити вміст білків, вітамінів і мінеральних речовин, що відповідає сучасним вимогам раціонального та функціонального харчування.

Крупи швидкого приготування отримують із застосуванням спеціальних технологій обробки, які включають інтенсивну гідротермічну обробку, сушіння та інколи екструзію. У результаті досягається значне скорочення часу приготування або повна відсутність потреби у варінні, що є важливим чинником у сучасних умовах прискореного темпу життя.

Таким чином, класифікація круп за технологічними ознаками відображає особливості їх виробництва та визначає напрями використання у кулінарній практиці, що є важливим для розроблення сучасних технологій страв та оптимізації виробничих процесів.

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства простежується стійка тенденція до розширення асортименту страв за рахунок використання альтернативних зернових культур, зокрема кіноа, булгуру та кус-кусу. Це зумовлено зростанням попиту споживачів на продукти, що відповідають принципам здорового, збалансованого та функціонального харчування (Крупи та продукти. (n.d.), Zubar, N. M. (2018).

Зазначені культури характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Зокрема, кіноа відзначається повноцінним амінокислотним складом білків, значним вмістом харчових волокон, мінеральних речовин (магнію, заліза, калію) та відсутністю глютену, що робить її цінним компонентом дієтичного та безглютенового харчування. Булгур і кус-кус, отримані з пшениці, мають високу енергетичну цінність, добру засвоюваність та зручні технологічні властивості, зокрема швидкість приготування та універсальність у кулінарному використанні.

Інтеграція альтернативних культур у технології страв сприяє урізноманітненню меню, підвищенню його харчової цінності та формуванню сучасного гастрономічного продукту, орієнтованого на потреби різних категорій споживачів. Таким чином, використання кіноа, булгуру та кус-кусу є одним із перспективних напрямів розвитку технологій страв у закладах ресторанного господарства.

Таблиця 1.3

Характеристика альтернативних видів круп

Показник	Кускус	Булгур	Кіноа
Походження	Продукт із пшениці (подрібнена пастоподібна маса)	Пропарена, очищена та подрібнена пшениця	Псевдозлак із Південної Америки
Вміст білка, г	≈ 3	≈ 5	≈ 8 (повноцінний білок)
Вміст клітковини, г	≈ 2	≈ 8	≈ 5
Калорійність, ккал	≈ 176	≈ 151	≈ 222
Глікемічний індекс	≈ 65	≈ 46	≈ 53
Вміст глютену	Містить	Містить	-
Технологічні та дієтичні особливості	Швидко готується, потребує поєднання з білками та овочами	Сприяє травленню, забезпечує тривале насичення	Підходить для безглютенового харчування, висока біологічна цінність

Примітка. Розроблено автором за Крупи та продукти. (n.d.), Zubar, N. M. (2018).

Узагальнюючи результати порівняльного аналізу альтернативних культур (кіноа, булгур, кус-кус) із традиційними вітчизняними видами круп (гречана, пшенична, ячмінна, вівсяна), слід зазначити, що обидві групи продуктів мають високу харчову цінність, проте відрізняються за біохімічним складом, технологічними властивостями та функціональним призначенням у харчуванні.

Вітчизняні крупи, зокрема гречана та вівсяна, характеризуються достатньо високим вмістом білка, харчових волокон, вітамінів групи В та мінеральних речовин, а також доброю засвоюваністю. Вони традиційно використовуються у раціональному харчуванні, є доступними за ціною та добре адаптованими до національних кулінарних традицій. Крім того, такі крупи мають сприятливі технологічні властивості та широко застосовуються у виробництві різноманітних страв.

Водночас альтернативні культури мають низку переваг, що зумовлюють їх популярність у сучасному ресторанному господарстві. Зокрема, кіноа вирізняється повноцінним амінокислотним складом і відсутністю глютену, що робить її особливо цінною для дієтичного та функціонального харчування. Булгур має високий вміст клітковини та низький глікемічний індекс, що сприяє тривалому насиченню та стабілізації рівня глюкози в крові. Кус-кус, хоча й поступається за біологічною цінністю, характеризується швидкістю приготування та зручністю використання у сучасних кулінарних технологіях.

Таким чином, альтернативні крупи не замінюють повністю традиційні вітчизняні види, а доповнюють їх, розширюючи асортимент страв і підвищуючи їх функціональну спрямованість. Раціональне поєднання обох груп сировини дозволяє створювати збалансовані за складом та різноманітні за органолептичними властивостями страви, що відповідають сучасним вимогам здорового харчування та тенденціям розвитку ресторанного господарства.

У сучасному ресторанному господарстві важливим аспектом є стандартизація технологічних процесів приготування страв з круп, що забезпечує високу якість, безпеку харчування та органолептичну привабливість продукції. Для кожної групи страв – каш, складних страв, перших та десертних страв – характерні специфічні етапи підготовки, комбінування інгредієнтів та термічної обробки. З урахуванням сучасних технологій важливо контролювати параметри теплової обробки, такі як температура та час варіння, запікання чи тушкування, а також особливості підготовки сировини (замочування, промивання, обсмажування) (Shalyminov, O. V. (Ed.). (2016).

Нижче наведено узагальнені таблиці 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 технологічного процесу приготування страв з круп, у яких відображені основні етапи, використана сировина, технологічні особливості та параметри обробки, що дозволяє забезпечити високу якість і стандартизацію продукції у закладах ресторанного господарства.

Таблиця 1.4

Карта технологічного процесу виробництва каш

Етап технологічного процесу	Етап технологічного процесу	Основна і додаткова сировина	Технологічні особливості	Параметри
Підготовка круп	Промивання, сортування, замочування	Гречана, рисова, пшенична, ячна, перлова	Видалення домішок, скорочення часу варіння	Замочування: 15–60 хв
Варіння	Термічна обробка у воді або молоці	Вода/молоко, сіль, цукор	Контроль співвідношення рідини та круп	Температура 90–100°C, час 15–25 хв
Доведення до готовності	Контроль консистенції	—	В'язкість або розсипчастість залежить від клейстеризації крохмалю	—
Подача	Презентація	Масло, спеції, соуси	Підвищує органолептичні властивості	—

Таблиця 1.5

Карта технологічного процесу виробництва запіканок, пудингів, крупеників, фаршованих овочів

Етап технологічного процесу	Етап технологічного процесу	Основна і додаткова сировина	Технологічні особливості	Параметри
Підготовка круп	Сортування, промивання, замочування	Гречана, рисова, ячна	Рівномірне набухання	Замочування 20–60 хв
Підготовка білкових компонентів	Нарізка, обсмажування	М'ясо, яйця, молочні продукти	Збереження білка та смакових якостей	Обсмажування 160–180°C, 5–10 хв
Змішування компонентів	Комбінування крупи з білками, овочами, спеціями	Овочі, спеції, масла	Забезпечує однорідність суміші	—
Термічна обробка	Варіння, тушкування, запікання	—	Залежить від виду страви	Варіння/тушкування 95–100°C, 20–40 хв; Запікання 160–180°C, 20–35 хв
Доведення до готовності	Контроль текстури та смаку	—	Визначається готовністю крупи	—
Подача	Презентація	Соуси, гарніри	Підвищує органолептичні показники	—

Таблиця 1.6

Карта технологічного процесу виробництва перших страв з крупами

Етап технологічного процесу	Етап технологічного процесу	Основна і додаткова сировина	Технологічні особливості	Параметри
Підготовка круп	Сортування, промивання	Рис, ячна, перлова, пшенична	Видалення домішок, рівномірне приготування	—
Підготовка бульйону	Варіння основи супу	М'ясо, кістки, овочі	Формує смак та аромат страви	Температура 95–100°C, 30–60 хв
Додавання крупи	Варіння крупи у бульйоні	Крупа	Контроль часу варіння для досягнення потрібної консистенції	95–100°C, 20–30 хв
Доведення до готовності	Соління, додавання спецій	—	Контроль органолептичних показників	—
Подача	Презентація	Зелень, сметана, приправи	Підвищує смакові та естетичні властивості	—

Таблиця 1.7

Карта технологічного процесу виробництва солодких страв з круп

Етап технологічного процесу	Етап технологічного процесу	Основна і додаткова сировина	Технологічні особливості	Параметри
Підготовка круп	Сортування, промивання	Рисова, манна, вівсяна	Однорідність, запобігання грудок	—
Варіння	Термічна обробка у молоці або воді	Молоко, цукор, масло	Контроль температури для запобігання пригоранню	90–95°C, 15–20 хв
Додавання додаткових інгредієнтів	Змішування з фруктами, шоколадом, горіхами	Фрукти, горіхи, какао	Підвищення харчової цінності	—
Термічна обробка / запікання	Доведення до консистенції	—	Формування консистенції і смаку	Запікання 160–170°C, 20–25 хв
Подача	Презентація	Сиропи, ягоди, присипки	Підвищує естетичні та смакові якості	—

Отже, технології виробництва страв з круп характеризуються різноманітністю підходів, які визначаються видом сировини, способом її попередньої обробки та кулінарним призначенням готової продукції. Проведений аналіз показав, що крупи є універсальним харчовим компонентом із високою харчовою та біологічною цінністю, що обумовлює їх широке використання у виробництві як традиційних, так і сучасних страв.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з круп

Сучасні світові технології приготування страв з круп формуються під впливом глобалізаційних процесів, розвитку науки про харчування та впровадження інноваційних методів обробки сировини. Вони базуються на поєднанні традиційних кулінарних підходів різних національних кухонь із сучасними технологічними рішеннями, спрямованими на підвищення харчової цінності, безпечності та якості продукції.

Аналіз наукових джерел свідчить, що у світовій практиці особливе значення мають технології попередньої обробки зернової сировини, зокрема гідротермічна обробка, плющення, екструзія, мікронізація та обробка у високочастотних електромагнітних полях. У світовій кулінарній практиці значного поширення набули технології виробництва круп швидкого приготування, що передбачають попереднє варіння, сушіння та подальшу регідrataцію продукту. Це забезпечує скорочення тривалості приготування та зручність використання, що відповідає сучасним вимогам до харчування в умовах інтенсивного ритму життя. Так, дослідники Маргарита Лабжинська та Олена Супрун-Крестова (Національний університет харчових технологій, Київ, Україна) досліджували метод гідротермічної обробки в поєднанні з плющенням для отримання вівсяних дієтичних продуктів – вівсяних пластівців «Геркулес» і пелюсткових пластівців. В останні роки цей метод стали використовувати для отримання пластівців з різних злакових культур. Такі методи дозволяють інтенсифікувати процеси приготування, покращити структурно-механічні

властивості круп і підвищити їх засвоюваність (Labzhynska, M., & Suprun-Krestova, O. (2020)).

Важливим напрямом розвитку є використання альтернативних зернових культур, таких як кіноа, булгур і кус-кус, які широко застосовуються у кухнях різних країн світу. Зокрема, кіноа характеризується високим вмістом повноцінного білка, мінеральних речовин та відсутністю глютену, що робить її перспективною сировиною для створення функціональних і дієтичних продуктів. Булгур і кус-кус, у свою чергу, відзначаються простотою технології приготування та універсальністю використання у гарячих і холодних стравах. Так, Осокіна Н. М., д.с.-г.н., проф., професор та Костецька К. В., доцент кафедри харчових технологій (Уманський національний університет, Умань, Україна) провели дослідження і розробили сучасні технології хлібобулочних виробів з використанням різних видів інгредієнтів. Окремі дослідження використання зерна кіноа, борошна гречаного, кукурудзяного, крохмалю і порошку лушпиння псиліума підтверджують перспективність таких розробок в хлібопеченні (Osokina, N. M., (2025)).

Світові технології також орієнтовані на збереження харчової цінності сировини. З цією метою застосовуються щадні режими теплової обробки, зокрема низькотемпературне приготування, парова обробка та вакуумні технології.

Крім того, у сучасних дослідженнях значна увага приділяється створенню функціональних продуктів на основі круп із підвищеним вмістом білка, харчових волокон та мікронутрієнтів. Такі продукти розглядаються як важливий елемент профілактичного та дієтичного харчування, що відповідає глобальним тенденціям здорового способу життя.

Таким чином, світові технології приготування страв з круп характеризуються інноваційністю, ресурсоефективністю та орієнтацією на підвищення харчової цінності продукції. Їх впровадження у практику закладів ресторанного господарства сприяє розширенню асортименту, підвищенню якості страв та задоволенню сучасних потреб споживачів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо»

Ресторан «Шо Шо» у м. Чернівці є сучасним закладом ресторанного господарства, який функціонує у форматі піцерії-ресторану з мультикультурною концепцією у м. Чернівці по вулиці Поштовій, 1 (Додаток Б). Це один із 4 закладів, які успішно функціонують у місті (Додаток В). Основний акцент зроблено на поєднанні європейської та азійської кухні, що дозволяє задовольнити різні смакові уподобання гостей. У меню представлено широкий асортимент піци, суші, пасты, бургерів, салатів, супів та десертів, що відповідає концепції різноманітності та доступності. Цільова аудиторія ресторану охоплює молодь, сімейні пари, офісних працівників, а також клієнтів, які користуються послугою доставки.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Гойра-Груп» (код ЄДРПОУ 38702170) є суб'єктом господарювання, зареєстрованим 13 червня 2013 року в місті Чернівці. Юридична адреса підприємства — вул. Головна, м. Чернівці. За організаційно-правовою формою підприємство функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Основним видом економічної діяльності є діяльність ресторанів та надання послуг мобільного харчування – КВЕД 56.10, що визначає його провідну спеціалізацію у сфері ресторанного господарства.

Характеристику товариства наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Організаційно-економічна характеристика підприємства

Показник	Характеристика
<i>Статутний капітал</i>	53 млн грн, що свідчить про достатній рівень фінансового забезпечення та масштабність діяльності
<i>Власність</i>	100% статутного капіталу належить засновнику та кінцевому бенефіціарному власнику
<i>Керівництво</i>	Директор – Дімітрова Яна Яківна
<i>Організаційна структура</i>	Централізована система управління, що забезпечує ефективність прийняття рішень

Закінчення таблиці 2.1

<i>Основний напрям діяльності</i>	Ресторанний бізнес
<i>Додаткові напрями діяльності</i>	Виробництво пива; оптова та роздрібна торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами; оренда нерухомого майна, транспорту та обладнання
<i>Характер діяльності</i>	Диверсифікований, багатoproфільний
<i>Економічна стійкість</i>	Забезпечується за рахунок диверсифікації діяльності та різних джерел доходу
<i>Правовий статус</i>	Підприємство не перебуває у стані ліквідації чи припинення, не входить до санкційних списків
<i>Структурні підрозділи</i>	Мережа ресторанів «Шо шо», ресторан «Гуральня», РК «Бартка», паб «Гойра», кондитерський дім «Морелі»
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	Сучасна база та ресурсна підтримка закладів
<i>Перспективи розвитку</i>	Наявність фінансових ресурсів і диверсифікація діяльності забезпечують конкурентні переваги

Примітка. Розроблено автором за YouControl (n.d.).

Таким чином, ТОВ «Гойра-Груп» доцільно розглядати як фінансово стабільне та багатoproфільне підприємство, що здійснює діяльність у сфері ресторанного господарства та суміжних галузях. Диверсифікована структура бізнесу забезпечує адаптивність до змін зовнішнього середовища, а входження ресторану «Шо шо» до складу компанії сприяє формуванню його конкурентних переваг і створює передумови для подальшого розвитку.

Інтер'єр закладу виконаний у сучасному стилі, орієнтованому на комфорт і невимушене спілкування (Додаток Г). Функціональне зонування передбачає зал для гостей із барною стійкою, відкритим робочим місцем піцейоло, окремі столики для невеликих компаній, сімейну зону та виробничі приміщення.

Кухня ресторану зосереджена в одному виробничому приміщенні, де організовано окремі робочі місця для кухарів різних спеціалізацій. Зокрема, виділено зони для приготування суші, гарячих страв, салатів, а також для зберігання та обробки сировини. Кондитерські вироби надходять до ресторану

вже готовими, що дозволяє оптимізувати виробничі процеси та зосередити ресурси на основних напрямках кухні.

Окрему роль у структурі закладу відіграє зона відкритої кухні, розташована безпосередньо у торговельному залі, де готується піца. Такий формат дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування, що підвищує рівень довіри до закладу та створює атмосферу прозорості й гастрономічного шоу.

Меню ресторану «Шо Шо» (Instagram. (n.d.). shosho.chernivtsi, Ministerstvo ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehratsii Ukrainy (2003)) характеризується розгалуженою структурою та відображає концепцію мультикультурного закладу ресторанного господарства, що поєднує елементи європейських і азійських кулінарних традицій. Провідне місце в асортименті займають різноманітні види піци, які готуються із застосуванням професійного теплового обладнання та представлені як у класичних варіантах (зокрема, «Маргарита», «Пеperоні»), так і в авторських інтерпретаціях із використанням сучасних інгредієнтів.

Вагому частку меню становлять страви японської кухні, зокрема суші та роли, включаючи як класичні, так і теплі варіанти та сети, що відповідають актуальним гастрономічним тенденціям. Окремий розділ присвячено пастам і гарячим стравам, до складу яких входять традиційні італійські рецептури, а також страви з м'яса та риби, доповнені різноманітними гарнірами.

Для споживачів, орієнтованих на легке та збалансоване харчування, у меню передбачено широкий вибір салатів і холодних закусок із використанням овочів, морепродуктів і м'ясної сировини. Асортимент перших страв включає як традиційні позиції (наприклад, солянка), так і страви азійської кухні (зокрема, том-ям), що підкреслює мультикультурну спрямованість закладу.

Десертна група представлена кондитерськими виробами, млинцями та авторськими солодкими стравами, які завершують гастрономічну пропозицію ресторану. Барна карта включає широкий асортимент алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлів та вин, що забезпечує формування комплексного гастрономічного досвіду для відвідувачів.

Меню ресторану вирізняється різноманітністю, адаптивністю та орієнтацією на різні сегменти споживачів. Воно передбачає наявність акційних пропозицій, страв для групового споживання, а також адаптоване до умов доставки. Така структура меню відповідає сучасним вимогам ресторанного бізнесу, підсилює конкурентні переваги закладу та сприяє залученню широкої цільової аудиторії.

Система управління рестораном побудована на централізованому керівництві з чітким розподілом функціональних обов'язків між адміністрацією, кухнею, обслуговуючим персоналом та службою доставки. Кухарі спеціалізуються за напрямками (піца, суші, гарячі страви, піца), офіціанти та бармени відповідають за якісне обслуговування гостей, адміністратори координують роботу персоналу, а кур'єри забезпечують доставку. Така організація сприяє ефективності виробничої діяльності та високому рівню сервісу (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Схема управління рестораном «Шо шо» (згенеровано ШІ за даними отриманими під час дослідження). Розроблено автором.

Матеріально-технічна база виробничих приміщень подана у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Матеріально-технічна база кухні ресторану «Шо Шо»

Вид устаткування	Модель / марка	Основні характеристики	Призначення
Піч для піци	<i>Moretti Forni Neapolis 6</i>	Електрична, температура до 510 °С, кам'яна поверхня, 6 піц одночасно	Приготування піци у відкритій кухні, демонстрація процесу гостям
Гриль	<i>Josper HJX-45</i>	Вугільний, комбінує функції гриля та печі, температура до 400 °С	Приготування м'ясних та рибних страв, гарячих закусок
Обладнання для суші	<i>Hoshizaki Sushi Case HNC-150</i>	Холодильна вітрина для суші, LED-підсвітка, оптимальна температура зберігання	Викладка та зберігання суші у зоні приготування
Холодильна камера	<i>Polair Standard KHL-15</i>	Об'єм 1500 л, температура від -2 до +8 °С, автоматичне розморожування	Зберігання сировини та готових продуктів
Барне устаткування	<i>Blendtec Connoisseur 825</i>	Професійний блендер, шумозахисний корпус, до 30 програм	Приготування коктейлів, смузі, напоїв
Система вентиляції	<i>Systemair KVK Slim</i>	Потужність 1500 м³/год, низький рівень шуму, енергоефективність	Забезпечення вентиляції кухні та торговельного залу
Посудомийна машина	<i>Winterhalter UC-M</i>	Продуктивність до 30 кошиків/год, економія води та електроенергії, автоматичні цикли	Миття посуду, підтримання санітарно-гігієнічних норм

Піч для піци розташована у відкритій кухні торговельного залу, що дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування. Основна кухня зосереджена в одному приміщенні, де організовані окремі робочі місця для кухарів різних спеціалізацій. Кондитерські вироби надходять готовими, тому окреме кондитерське устаткування не використовується. Холодильні камери та системи вентиляції забезпечують стабільність виробничих процесів і дотримання санітарних норм (Kuzmin, O. V., et al, (2019), Danyliuk, I. P., & Romanovska, O. L. (2021)).

У контексті функціонування ресторану в умовах VUCA-світу (мінливість, невизначеність, складність, неоднозначність) важливим є аналіз його діяльності в кризових умовах. Під час пандемії заклад акцентував увагу на розвитку доставки та онлайн-замовлень, а в умовах війни в Україні адаптувався до перебоїв постачання, оптимізував меню та гнучко управляв персоналом. Це свідчить про високий рівень адаптації, стійкості та здатності до оперативного прийняття управлінських рішень у середовищі підвищеної нестабільності.

Таким чином, ресторан «Шо Шо» є сучасним багатофункціональним закладом, який поєднує різні кулінарні традиції, має розвинену виробничу структуру, ефективну систему управління та демонструє здатність до успішної адаптації в умовах кризових викликів.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з круп у ресторані «Шо шо»

У сучасних умовах функціонування закладів ресторанного господарства важливого значення набуває комплексний підхід до організації виробництва страв, зокрема тих, що базуються на використанні круп. Такий підхід передбачає аналіз асортименту, технологічних процесів, послідовності операцій, характеристику сировини, напівфабрикатів, режимів оброблення, а також оцінку виробничої інфраструктури.

Асортимент страв з круп у ресторані «Шо шо» є обмеженим і представлений переважно стравами з рису та вівсяних пластівців.

Основною сировиною виступають:

- рис японський круглозернистий;
- вівсяні пластівці.

Допоміжні інгредієнти:

- кокосове молоко;
- сир моцарела, панко;
- фрукти;
- горіхи;
- цукор;
- норі;
- оцет рисовий.

Напівфабрикати включають:

- відварений рис – базовий напівфабрикат для кількох страв;
- підготовлені фруктові компоненти, сировина для ролів – нарізані, очищені;
- сформовані заготовки рисових кульок;
- заправлений рис для ролів.

Таблиця 2.3

**Технологічні процеси та послідовність операцій виробництва
страви «Рисові кульки»**

Страва	Етап технологічного процесу	Зміст операції	Режими оброблення / параметри
Рисові кульки 	Підготовка сировини	Приймання, сортування, промивання рису	Вода холодна, до прозорості
	Варіння рису	Термічна обробка рису	100 °С; співвідношення вода:рис = 1,5:1
	Охолодження	Зниження температури готового рису	40–50°С

Закінчення таблиці 2.3

	Змішування	Додавання моцарели, отримання пластичної маси	Без нагрівання
	Формування	Формування кульок вручну	Температура маси ≈ 35–40°C
	Панірування	Обкачування у сухарях панко	Сухий спосіб
	Теплова обробка	Смаження у фритюрі	170–180°C; 2–4 хв
	Подача	Додавання ягідного соусу	Температура подачі 60–65°C

Таблиця 2.4

**Технологічні процеси та послідовність операцій виробництва
страви «Вівсянка з кокосовим молоком»**

Назва страви	Етап технологічного процесу	Зміст операції	Режими оброблення / параметри
Вівсянка з кокосовим молоком 	Підготовка сировини	Сортування, миття фруктів	Холодна вода
	Варіння	Приготування вівсяних пластівців у кокосовому молоці	90–95°C
	Додавання інгредієнтів	Внесення цукру, доведення до потрібної консистенції	До кремоподібного стану
	Підготовка гарніру	Нарізка фруктів, підсмаження мигдалю	140–160°C (за потреби)
	Формування і подача	Оформлення страви, декорування м'ятою	Температура подачі 55–65°C

Таблиця 2.5

**Технологічні процеси та послідовність операцій виробництва
суші і ролів**

Назва страви	Етап технологічного процесу	Зміст операції	Режими оброблення / параметри
Суші і ролі 	Підготовка рису	Промивання до прозорості води	Холодна вода
	Варіння	Приготування рису (абсорбційний метод)	100°C
	Заправлення	Додавання рисового оцту	Температура рису 35–40°C
	Підготовка начинки	Нарізка та підготовка компонентів	Холодний цех 10–15°C
	Формування	Скручування суші/ролів	Контроль вологості
	Нарізання та подавання	Порціювання і подавання	Температура 18–22°C

Дотримання зазначених у таблицях 2.3-2.5 технологічних параметрів є критично важливим для забезпечення стабільної якості, безпечності та високих органолептичних показників готової продукції.

Аналіз виробничих приміщень та організації робочих місць у ресторані Шо шо свідчить про їх відповідність базовим вимогам сучасного ресторанного господарства та орієнтацію на функціональний принцип зонування. Виробнича структура закладу, як правило, включає гарячий цех, холодний цех та спеціалізовану зону приготування суші, що забезпечує розмежування технологічних процесів залежно від характеру теплової обробки та виду сировини.

Організація робочих місць здійснюється з урахуванням технологічної доцільності та послідовності виробничих операцій. Зокрема, передбачено окреме робоче місце для варіння круп, оснащене відповідним тепловим обладнанням, що дозволяє дотримуватись стабільних температурних режимів і забезпечувати

якість базових напівфабрикатів. Зона формування напівфабрикатів призначена для виконання ручних операцій, таких як формування рисових кульок або підготовка інгредієнтів, і потребує ергономічного облаштування та належного санітарного контролю. Окремо виділена суші-станція забезпечує приготування ролів із дотриманням специфічних вимог до температури, вологості та чистоти робочого середовища.

Раціональна організація виробничих приміщень передбачає мінімізацію перехресних потоків сировини та готової продукції, що є важливою умовою запобігання контамінації та забезпечення безпечності харчових продуктів. Водночас дотримання санітарно-гігієнічних норм, правильне розміщення обладнання та оптимізація внутрішньої логістики сприяють підвищенню ефективності виробничого процесу, скороченню часу приготування страв і забезпеченню стабільної якості готової продукції.

У результаті аналізу можна виділити такі проблемні аспекти:

- обмеженість асортименту круп'яних страв;
- залежність якості від ручних операцій (особливо при формуванні суші/ролів);
- недостатня стандартизація рецептур і технологічних карт;
- можливі втрати якості при порушенні температурних режимів;
- недостатнє використання альтернативних способів обробки (наприклад, низькотемпературного приготування).

Для підвищення ефективності виробництва доцільно:

- розширити асортимент за рахунок нових круп (кіноа, булгур, кус-кус);
- впровадити стандартизовані технологічні карти;
- оптимізувати режими теплової обробки з використанням програмованого обладнання;
- підвищити рівень механізації (наприклад, використання формувальних пристроїв);
- розробити нові страви з урахуванням сучасних трендів здорового харчування.

Отже, технологічні процеси виробництва страв з круп у ресторані Шо шо відповідають базовим вимогам сучасного ресторанного господарства, однак потребують подальшого вдосконалення з метою підвищення стабільності якості, розширення асортименту та оптимізації виробничих процесів.

У ході дослідження встановлено, що заклад має чітко сформовану організаційну структуру виробництва. Робочі місця організовані відповідно до послідовності технологічних операцій, що позитивно впливає на ефективність виробництва та якість готової продукції.

Аналіз асортименту показав, що страви з круп представлені обмежено та базуються переважно на використанні рису і вівсяних пластівців. Водночас технологічні процеси їх приготування характеризуються різноманітністю, оскільки поєднують традиційні та сучасні методи обробки сировини, зокрема варіння, фритювання та використання пароконвекційного обладнання. Це свідчить про орієнтацію закладу на сучасні гастрономічні тенденції та впровадження інноваційних підходів у кулінарії.

Детальний аналіз технологічних процесів дозволив встановити, що виробництво страв здійснюється з дотриманням основних параметрів теплової обробки та послідовності операцій. Використання якісної сировини та напівфабрикатів, а також контроль температурних режимів забезпечують належні органолептичні показники готової продукції. Разом із тим значна частка ручної праці, особливо при формуванні виробів, може зумовлювати варіативність якості та потребує додаткової стандартизації.

З огляду на це обґрунтовано доцільність удосконалення технологічних процесів шляхом розширення асортименту за рахунок інших видів круп, впровадження прогресивних технологій приготування, підвищення рівня механізації та автоматизації виробництва, а також розроблення та впровадження уніфікованих технологічних карт. Реалізація зазначених заходів сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу, покращенню якості продукції та більш повному задоволенню потреб споживачів.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КРУП У РЕСТОРАНІ «ШО ШО»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з круп

З урахуванням результатів проведеного аналізу діяльності ресторану «Шо шо» у розділі 2, встановлено доцільність удосконалення та розширення асортименту страв з використанням різних видів круп. Обмеженість існуючого меню та зростаючий попит на збалансоване й здорове харчування зумовлюють необхідність розробки нових конкурентоспроможних позицій, що відповідатимуть сучасним гастрономічним тенденціям.

Обґрунтування технологій нових страв базується на принципах раціонального використання сировини, впровадження ресурсозберігаючих технологічних процесів, оптимізації режимів теплової обробки та забезпечення стабільної якості готової продукції. Особлива увага приділяється підбору інгредієнтів, які гармонійно поєднуються між собою, а також можливості адаптації розроблених страв до наявного виробничого устаткування закладу.

У межах даного підрозділу передбачається обґрунтування вибору перспективних страв з круп, розробка їх рецептур і технологічних процесів, визначення основних параметрів приготування та оцінка доцільності впровадження у виробництво. Це дозволить підвищити ефективність функціонування ресторану, урізноманітнити меню та забезпечити відповідність сучасним вимогам ресторанного бізнесу.

У ресторані «Шо шо» пропонуємо створення нового розділу меню за концепцією «Healthy Bowls». Ця концепція передбачає формування збалансованих боулів, де основою є крупи, а додаткові компоненти підбираються з урахуванням харчової цінності, смакової гармонії та естетичної привабливості страви.

Концепція «Healthy Bowls» відповідає сучасним тенденціям у ресторанному бізнесі, орієнтованим на здорове харчування та ф'южн-підходи,

поєднуючи різні кулінарні традиції та інгредієнти в одній страві. Ключовими принципами її реалізації є використання високоякісних круп як базового компоненту, оптимізація білково-вуглеводного балансу за рахунок додавання овочів, фруктів, білкових продуктів (курка, риба, тофу) та корисних соусів, а також застосування щадних способів теплової обробки, що зберігають біологічно активні речовини (Meal Prepify. (n.d.)).

Розробка нового розділу меню дозволяє не лише урізноманітнити асортимент страв з круп, але й підвищити конкурентоспроможність ресторану «Шо шо», залучити нову цільову аудиторію, включаючи прихильників здорового способу життя, та забезпечити інтеграцію сучасних кулінарних технологій із традиційним ресторанним виробництвом. Асортимент пропонуємо наступний:

- середземноморський стиль «Боул з кус-кусом» - кус-кус, нут, овочі гриль, хумус, мікрогрін.
- локальний акцент «Боул з перловою крупою» - перлова крупа, курка су-від, броколі, морква, соус теріякі, насіння соняшника.
- суперфуд-варіант «Боул з кіноа» - кіноа, авокадо, яйце пашот, шпинат, огірок, гранат, гарбузове насіння.

Концепція страв описана у таблиці 3.1.

Обґрунтування сировини для боулів у рамках нового розділу меню ресторану «Шо шо» базується на принципах високої харчової та біологічної цінності, безпечності продуктів, а також їх здатності забезпечувати органолептичну гармонію страви. Вибір основної та допоміжної сировини здійснювався з урахуванням функціональних та смакових властивостей кожного інгредієнта, кулінарних традицій конкретного стилю боулу та сучасних тенденцій здорового харчування.

Таблиця 3.1

Концепція боулів для меню ресторану «Шо шо»

Назва боулу	Стиль	Основа	Білкова складова	Овочі та доповнення	Соус	Цільова аудиторія
Боул з кус-кусом	Середземноморський	Кус-кус	Нут	Кабачок, баклажан, перець, томати чері	Хумус, мікрогрін, кунжут	Вегетаріанці, пісне меню, healthy food
Боул з перловою крупою	Локальний ф'южн	Перлова крупа	Курка Су-від	Броколі, морква, печериці	Теріякі, насіння соняшника, зелена цибуля	Любителі локальних продуктів, фітнес
Боул з кіноа	Суперфуд-варіант	Кіноа	Авокадо / яйце пашот	Шпинат, огірок, кукурудза, редис, гранат	Гарбузове насіння, зелений соус	Wellness-аудиторія, суперфуд-фанати

Примітка. Розроблено автором за результатами досліджень.

Характеристика інгредієнтів у «Боул з кус-кусом»:

– Основна сировина: кус-кус – швидкозварювана крупа з пшеничного борошна, яка є джерелом складних вуглеводів, харчових волокон, вітамінів групи В і мінералів (заліза, магнію). Вибір кус-кусу обґрунтований його здатністю швидко готуватися, легко поєднуватись з овочами та білковими компонентами і забезпечувати текстурний баланс у боулі.

– Допоміжна сировина: нут як джерело рослинного білка і клітковини, овочі гриль (баклажан, кабачок, перець) для додання смаку та вітамінної цінності, хумус як соус із високим вмістом білка і корисних жирів, мікрогрін для декоративного та поживного ефекту. Усі компоненти відбираються з дотриманням стандартів свіжості, органолептичної якості та безпечності.

Характеристика інгредієнтів у «Боул з перловою крупою»:

– Основна сировина: перлова крупа – багате джерело складних вуглеводів, клітковини, мінералів (селен, фосфор) та вітамінів групи В. Вибір перлової крупи мотивований її високою поживною цінністю та можливістю тривалого зберігання без втрати якості.

– Допоміжна сировина: курка, приготована су-від, зберігає максимальну біологічну цінність білка, м'якість та соковитість; броколі і морква забезпечують клітковину, антиоксиданти і вітаміни; соус теріякі додає смакову насиченість; насіння соняшника збагачує боул корисними ненасиченими жирами та мінералами. Всі продукти відбираються з урахуванням свіжості, контролю мікробіологічної безпечності та стабільності якості.

Характеристика інгредієнтів у «Боул з кіноа»:

– Основна сировина: кіноа – високоцінна крупа з повним амінокислотним профілем, багата на білок, клітковину, магній, залізо та антиоксиданти. Кіноа обрана за її здатність забезпечувати високий рівень біологічної цінності та гармонійно поєднуватись з фруктами, овочами і білковими компонентами.

– Допоміжна сировина: авокадо – джерело корисних мононенасичених жирів і вітамінів; яйце пашот – легкозасвоюваний білок; шпинат і огірок – низькокалорійні овочі з високим вмістом вітамінів і мінералів; гранат і гарбузове насіння додають антиоксидантну та поживну цінність. Сировина відбирається за

критеріями свіжості, безпечності та збереження максимальних харчових і біологічних властивостей.

Таким чином, обґрунтований підбір основної та допоміжної сировини для всіх боулів забезпечує високий рівень харчової та біологічної цінності страв, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, збалансованість смаку та естетичну привабливість готової продукції, що відповідає концепції «Healthy Bowls» і сучасним трендам здорового харчування.

У таблицях 3.2, 3.3, 3.4 подано технологічні карти на боули.

Таблиця 3.2

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

на страву

«Боул з кус-кусом»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 1 порцію		Вимоги до сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Крупа «Кус-кус»	40	80*	Сухий, однорідний, без сторонніх домішок
2	Нут	60	50**	Рівномірно проварений, без жорстких оболонок
3	Кабачок	50	40	Свіжий, нарізаний кружальцями, з легкими смужками гриль
4	Баклажан	50	40	Свіжий, нарізаний, без гіркоти
5	Перець солодкий	40	30	Соковитий, яскравий, без пошкоджень
6	Томати чері	40	38	Свіжі, цілі, без тріщин
7	Хумус	40	40	Однорідна паста з нуту, з тахіні та лимонним соком
8	Мікрогрін	12	10	Свіжий, зелений, без ознак в'янення
9	Кунжут	3	2	Сухий, білий, без стороннього запаху
Вихід		-	320	

*-маса вареного кус-кусу, **-маса вареного нуту

Технологія виробництва

Овочі піддаємо МКО (механічній кулінарній обробці). Кус-кус запарити гарячим овочевим бульйоном, залишити на 5–7 хвилин, розпушити виделкою. Нут відварити до м'якості. Овочі (кабачок, баклажан, перець) нарізати скибками товщиною 1 см та обсмажити на грилі до появи характерних смужок. Томати чері розрізати навпіл.

У глибоку миску викласти основу – кус-кус, додати нут, овочі гриль, томати. Зверху покласти хумус, прикрасити мікрогріном та посипати кунжутом.

Характеристика готової страви

- Зовнішній вигляд: яскравий боул із різнокольоровими овочами, ніжним кус-кусом та кремовим хумусом.
- Колір: властивий вхідним інгредієнтам.
- Консистенція: пухкий кус-кус, соковиті овочі, ніжний хумус.
- Запах та смак: свіжий овочевий аромат, з присмаком печеного та ароматом диму, легка горіхова нотка кунжуту, кислинка лимону.

Варіант презентації подано на рисунку 3.1.



Рис.3.1. Варіант презентації «Боул з кус-кусом». (Фото згенероване ШІ)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

на страву

«Боул з перловою крупою»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 1 порцію		Вимоги до сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Перлова крупа	40	80*	Відварена до аль денте, без надлишкової вологи
2	Куряче філе	100	90**	Ніжна, соковита, без шкіри, з легким обсмаженням
3	Броколі	50	40	Свіжі суцвіття, бланшовані до яскравого кольору
4	Морква	45	40	Наріzana соломкою, злегка обсмажена
5	Печериці	50	40	Свіжі, нарізані, обсмажені до золотистого кольору
6	Соус Теріякі	30	30	Готовий, однорідний, без сторонніх домішок
7	Насіння соняшника	10	10	Сухе, очищене, без гіркоти
8	Зелена цибуля	12	10	Свіжа, дрібно наріzana, без в'янення
Вихід		-	340	

*-маса вареної крупи, **-маса готового курячого м'яса.

Технологія виробництва

Перлову крупу промити, відварити до готовності, промити холодною вареною водою, охолодити. Курку приготувати методом Су-від, злегка обсмажити для золотистої скоринки, нарізати пластинами в поперек волокон товщиною 1 см.

Овочі та гриби обробити – МКО. Броколі бланшувати, моркву нарізати соломкою 0,5×0,5 см, моркву та печериці обсмажити окремо. У глибоку миску викласти основу – перлову крупу, зверху розмістити курку, овочі.

Полити соусом теріякі, посипати насінням соняшника та зеленою цибулею.

Характеристика готової страви

- Зовнішній вигляд: боул із контрастними кольорами – зелена броколі, помаранчева морква, біла курка, золотиста перловка.
- Колір – властивий вхідним компонентам.
- Консистенція: ніжна курка, хрусткі овочі, м'яка перлова крупа.
- Запах та смак: запах вареної перлової крупи, смаженого курячого м'яса, овочів та грибів, аромат Теріякі, легка солодкість моркви, горіхова нотка насіння, без сторонніх присмаків та запахів.

Варіант презентації подано на рисунку 3.2.



Рис.3.2. Варіант презентації «Боул з перловою крупою». (Фото згенероване ШІ)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

на страву

«Боул з кіноа»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 1 порцію		Вимоги до сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Кіноа	45	70*	Відварена, розсипчаста, без надлишкової вологи
2	Авокадо	70	50	Стиглий, зелений, без темних плям
3	Яйце	50	50	Ціле, з рідким жовтком, білок щільний
4	Шпинат	32	30	Свіжий, молодий, без ознак в'янення
5	Огірок	40	35	Свіжий, хрусткий, нарізаний кружальцями
6	Кукурудза консервована	-	30	Зерна цілі, жовті, без стороннього запаху
7	Редис	30	25	Свіжий, соковитий, нарізаний тонкими скибками
8	Гранат	30	20	Зерна цілі, яскраві, без гіркоти
9	Насіння гарбуза	-	10	Сухе, очищене, без гіркоти
10	Соус зелений (йогурт+авокадо)	30	30	Однорідний, без розшарування, зі свіжими спеціями
Вихід		-	340	

*-маса вареної кіноа.

Технологія виробництва

Кіноа відварити у овочевому бульйоні, охолодити. Авокадо очистити, відділити м'якоть, нарізати скибками. Яйце пашот приготувати класичним способом у воді з оцтом. Овочі обробити – МКО – (огірок, редис) нарізати пластинками товщиною 0,5 см, шпинат промити, видалити гілочки, кукурудзу консервовану процідити. У глибоку миску викласти основу – кіноа, зверху розмістити шпинат, огірок, редис, кукурудзу, авокадо. У центрі – яйце пашот.

Посипати зернами гранату і гарбузовим насінням. Полити зеленим соусом перед подаванням.

Характеристика готової страви

- Зовнішній вигляд: яскравий боул із суперфуд-інгредієнтами, гармонійне поєднання зеленого, жовтого, червоного.
- Колір – властивий вхідним компонентам, природний.
- Консистенція: ніжне яйце, хрусткі овочі, м'яка кіноа.
- Запах та смак: свіжий, з кисло-солодкими нотками гранату, кремовим авокадо та зеленим соусом, без сторонніх присмаків та запахів.

Варіант презентації подано на рисунку 3.3.



Рис.3.3. Варіант презентації «Боул з кіноа». (Фото згенероване ШІ)

На рисунках 3.4, 3.4, 3.6 подаємо технологічні схеми виробництва розробленої продукції.

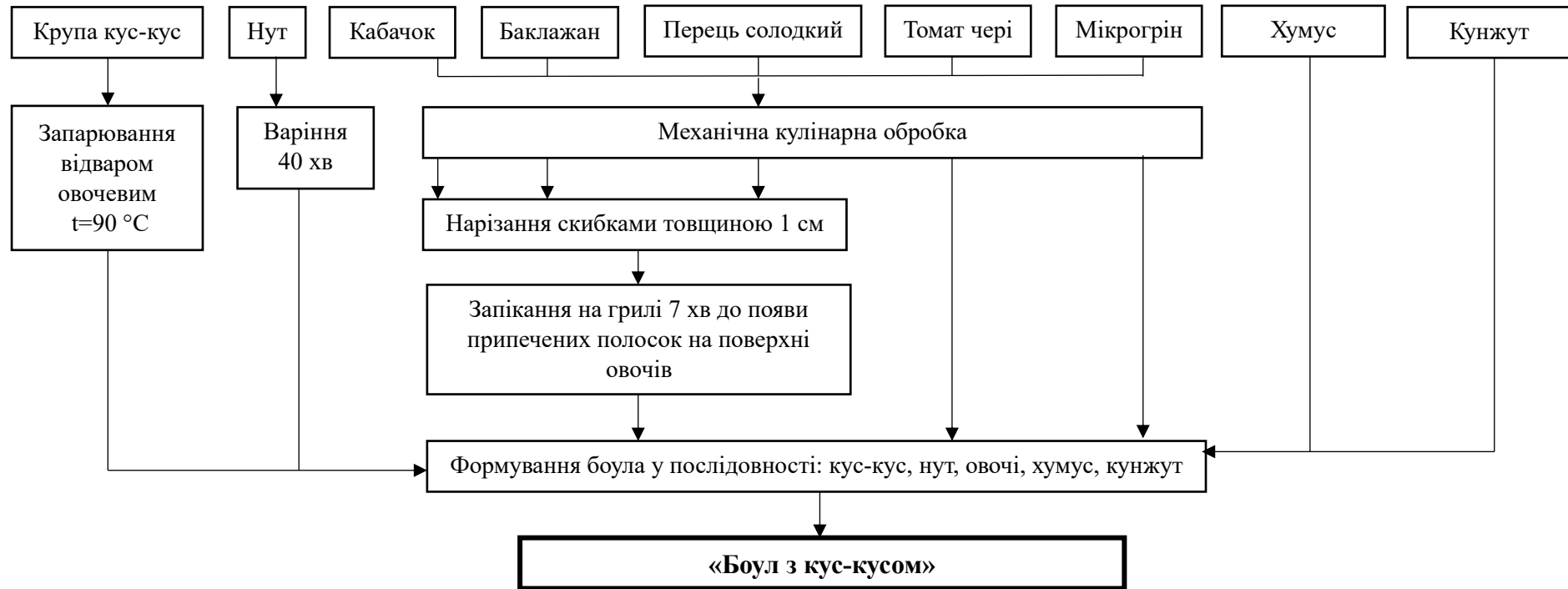


Рис. 3.4. Технологічна схема виробництва «Боул з кус-кусом»

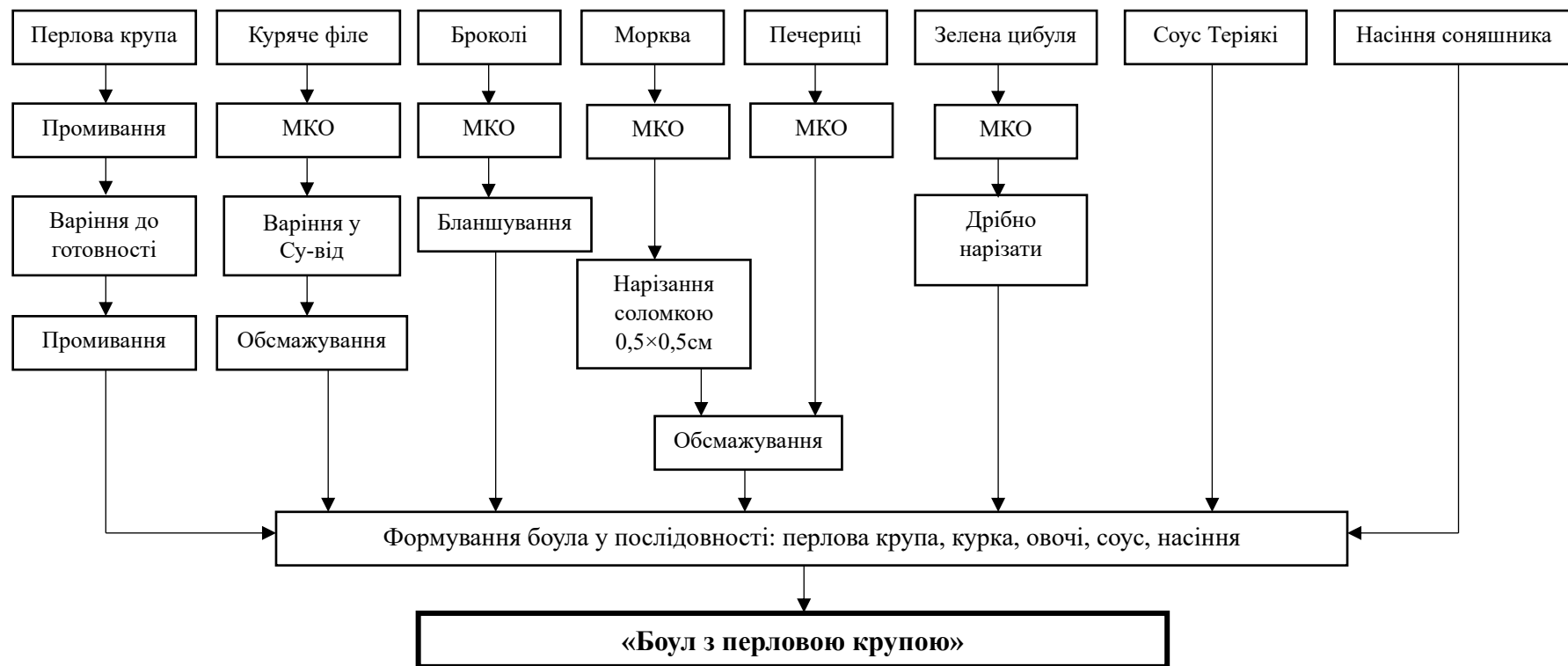


Рис. 3.5. Технологічна схема виробництва «Боул з перловою крупою»

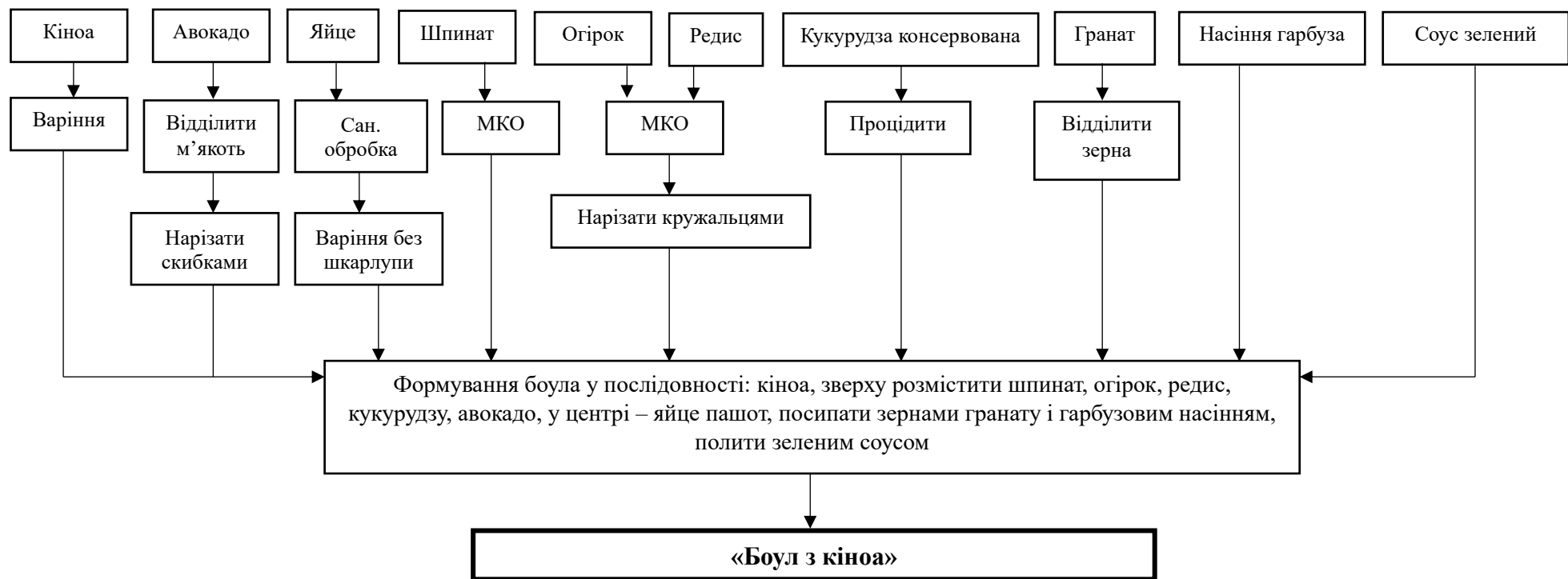


Рис. 3.6. Технологічна схема виробництва «Боул з кіноа»

Отже, обґрунтування сировини для боулів ресторану «Шо шо» дозволило визначити оптимальні компоненти для трьох концептуально різних варіантів: середземноморського «Боул з кус-кусом», локального «Боул з перловою крупою» та суперфуд-варіанту «Боул з кіноа». Вибір основної та допоміжної сировини базувався на критеріях харчової та біологічної цінності, безпечності продуктів, органолептичної сумісності та відповідності сучасним тенденціям здорового харчування.

Завдяки ретельному підбору круп, білкових компонентів, овочів, фруктів, насіння та соусів забезпечується збалансованість боулів за макро- та мікронутрієнтами, високий рівень засвоюваності та привабливий смак і зовнішній вигляд страв. Впровадження цих позицій у меню дозволяє розширити асортимент, підвищити конкурентоспроможність ресторану та задовольнити потреби різних категорій споживачів, зокрема тих, хто орієнтується на здорове та функціональне харчування.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з круп та впровадження їх у ресторані «Шо шо»

Підрозділ 3.2 присвячений оцінці якості розроблених страв з круп та аналізу можливості їх впровадження у виробничий процес ресторану «Шо шо». В умовах сучасного ресторанного бізнесу не достатньо лише розробити нові рецептури – важливо забезпечити стабільну високу якість готової продукції, її безпечність та відповідність органолептичним та харчовим вимогам.

Дослідження якості страв з круп здійснюється на основі оцінки якості сировини, технологічних режимів приготування, органолептичних показників (смак, аромат, зовнішній вигляд, консистенція) та харчової цінності. Водночас проводиться аналіз виробничих можливостей закладу щодо впровадження нових технологій, оцінка відповідності наявного обладнання та організації робочих місць для забезпечення стабільного процесу приготування боулів, комбо-страв та інших позицій.

Метою цього підрозділу є визначення ефективності розроблених технологій у практичних умовах ресторану, виявлення можливих проблем у процесі впровадження та обґрунтування рекомендацій щодо оптимізації виробництва нових страв з круп для забезпечення високої якості та задоволення потреб споживачів.

Для всебічного оцінювання якості розробленої продукції з круп використовували такі методи:

1. Розрахунковий хімічний аналіз. На підставі рецептури визначають вміст основних поживних речовин — білків, жирів, вуглеводів, мінералів і вітамінів. Після цього обчислюють енергетичну цінність у ккал або кДж, використовуючи стандартні коефіцієнти калорійності (білки - 4 ккал/г, жири - 9 ккал/г, вуглеводи - 4 ккал/г).

2. Порівняльний аналіз рецептур. Проводять зіставлення нових страв із круп'яної сировини, що дає змогу оцінити вплив змін у складі на органолептичні властивості (смак, аромат, консистенцію) та фізико-хімічні показники.

3. Органолептична та сенсорна оцінка. До оцінювання залучають дегустаційні комісії, які аналізують смак, аромат, текстуру та загальне сприйняття страви. Це допомагає визначити рівень задоволеності гостей і відповідність новинки очікуванням цільової аудиторії.

Комплексне застосування органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних методів дає змогу об'єктивно оцінити якість страв у ресторані «Шо шо», своєчасно вдосконалювати рецептури та підвищувати рівень задоволення відвідувачів, створюючи унікальний гастрономічний досвід.

У таблиці 3.5 результати досліджень за методом розрахункового хімічного аналізу страв «Боул з кус-кусом», «Боул з перловою крупою» та «Боул з кіноа» (Verkhovna Rada of Ukraine. (2000), Sfero. (n.d.)).

Таблиця 3.5

Харчова та енергетична цінність* розроблених страв «Боул з кус-кусом», «Боул з перловою крупою» та «Боул з кіноа»

Показник	«Боул з кус-кусом»	«Боул з перловою крупою»	«Боул з кіноа»
Вихід, г	320	340	340
Білки, г	11	20	14
Жири, г	9	11	16
Вуглеводи, г	50	45	35
Харчові волокна (клітковина), г	6	7	8
Вода, г	210	220	215
Вітамін А, мкг	350	420	380
Вітамін С, мг	25	30	28
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,15	0,25	0,20
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,12	0,18	0,16
Вітамін РР (ніацин), мг	2,5	3,5	3,0
Калій, мг	450	520	500
Кальцій, мг	60	70	65
Магній, мг	55	80	75
Фосфор, мг	140	180	160
Залізо, мг	2,0	2,8	2,5
Енергетична цінність, ккал	330	390	360

*- наведені значення є розрахунковими та усередненими. Фактичні показники можуть змінюватися залежно від якості сировини, способу приготування та втрат під час теплової обробки.

Проведений аналіз харчової та енергетичної цінності розроблених страв показав, що всі три боули є збалансованими за основними нутрієнтами та можуть бути рекомендовані для раціонального харчування. Найвищий вміст білків спостерігається у боулі з перловою крупою завдяки використанню курячого філе, що підвищує його біологічну цінність. Боул з кіноа відзначається підвищеним вмістом жирів і харчових волокон, а також є джерелом цінних мікронутрієнтів. Боул з кус-кусом характеризується помірною енергетичною цінністю та збалансованим складом. Усі страви містять достатню кількість вітамінів і

мінеральних речовин, що робить їх корисними для щоденного споживання. Результати порівняльного аналізу зображено на діаграмі (рис.3.7).

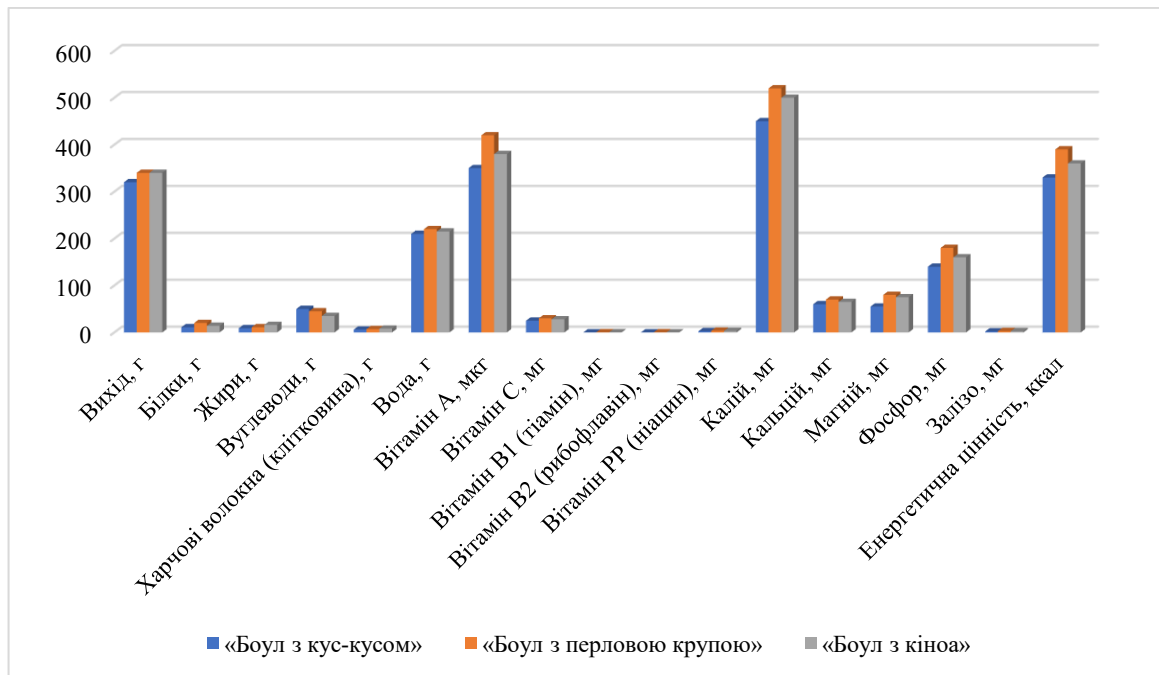


Рис. 3.7. Діаграма порівняння харчової та енергетичної цінності страв «Боул з кус-кусом», «Боул з перловою крупкою» та «Боул з кіноа»

За результатами органолептичного та сенсорного аналізу складено дегустаційні листи. У роботі відображаємо узагальнений дегустаційний лист по кожній страві (табл.3.6-3.8).

Таблиця 3.6

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Шпанюк І. І., Корбут О. Ф., Шутак А. Й., Зіновій О. П., Лозинський А. С.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Шо шо»

Посада керуючий, шеф-кухар, адміністратор, офіціант, бухгалтер

Дата «18» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви
«Боул з кус-кусом»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	5				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.7

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Шпанюк І. І., Корбут О. Ф., Шутак А. Й., Зіновій О. П., Лозинський А. С.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Шо шо»

Посада керуючий, шеф-кухар, адміністратор, офіціант, бухгалтер

Дата «18» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви
«Боул з перловою крупою»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція				4,8	
Смак і запах					5
Висновок	4,95				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.8

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Шпанюк І. І., Корбут О. Ф., Шутак А. Й., Зіновій О. П., Лозинський А. С.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Шо шо»

Посада керуючий, шеф-кухар, адміністратор, офіціант, бухгалтер

Дата «18» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви**«Боул з кіноа»**

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір				4,8	
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	4,95				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Середню оцінку по дегустаційних листах розраховують за формулою:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \quad (1)$$

де

$\bar{X}$ – середня оцінка;

X_i – оцінка кожного члена комісії;

n – кількість оцінок.

Для досліджуваних зразків:

«Боул з кус-кусом»

$$\bar{X} = \frac{(5 + 5 + 5 + 5)}{4} = \frac{20}{4} = 5$$

«Боус з перловою крупою»:

$$\bar{X} = \frac{(5 + 5 + 4,8 + 5)}{4} = \frac{19,8}{4} = 4,95$$

«Боус з кіноа»:

$$\bar{X} = \frac{(5 + 4,8 + 5 + 5)}{4} = \frac{19,8}{4} = 4,95$$

Організація робочого місця по виробництву боулів у ресторані «Шо шо» повинна забезпечувати чітке зонування виробничих процесів (від «брудної» до «чистої» зони), що мінімізує ризик перехресного забруднення та відповідає принципам системи НАССР. Вимог системи НАССР до організації робочого місця при виробництві боулів у виробничому приміщенні з поділом на окремі зони подано у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Вимоги системи НАССР до організації робочого місця при
виробництві боулів**

№	Робоча зона	Потенційні небезпеки	Вимоги НАССР до організації робочого місця	Контрольні заходи
1	Приймання сировини	Біологічні, хімічні, фізичні	Перевірка якості та безпечності сировини, наявність супровідних документів, дотримання температурних режимів	Вхідний контроль, журнал приймання
2	Зберігання сировини	Розмноження мікроорганізмів	Роздільне зберігання продуктів, дотримання температури та вологості, маркування	Контроль температури, FIFO
3	Первинна обробка	Перехресне забруднення	Використання окремого інвентарю (дошки, ножі), санітарна обробка обладнання	Дезінфекція, кольорове кодування інвентарю
4	Теплова обробка	Недостатнє знищення патогенів	Дотримання температурних режимів приготування, контроль часу обробки	Термоконтроль, ведення журналів
5	Охолодження (за потреби)	Ріст мікрофлори	Швидке охолодження до безпечної температури	Контроль часу і температури

Закінчення таблиці 3.9

6	Підготовка інгредієнтів боулу	Перехресне забруднення	Розділення зон для сирих і готових продуктів, гігієна персоналу	Санітарний контроль
7	Формування (збирання) боулу	Контамінація готової продукції	Використання чистого інвентарю, мінімальний контакт руками, дотримання санітарних норм	Візуальний контроль, гігієна персоналу
8	Тимчасове зберігання страв	Розвиток мікроорганізмів	Дотримання температури зберігання (холодильне обладнання)	Температурний контроль
9	Видача/реалізація	Вторинне забруднення	Дотримання умов подачі, використання чистого посуду	Контроль персоналу
10	Санітарія та гігієна персоналу	Біологічні забруднення	Наявність спецодягу, миття рук, проходження медоглядів	Журнали гігієни, інструктаж

Примітка. Розроблено автором за Arkhipov, V. V. (2019), Hubenia, V. O., et al. (2019), Kuzmin, A. O., et al. (2019).

Організація робочого місця передбачає чітке зонування виробничого приміщення з послідовним розміщенням технологічних процесів – від приймання сировини до видачі готової продукції (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Характеристика організації робочого місця по виробництву боулів у ресторані «Шо шо»

Робоча зона	Характеристика організації робочого місця	Обладнання	Інвентар та приладдя
Приймання сировини	Окрема зона біля входу, забезпечує контроль якості та безпеки сировини	Ваги електронні, стіл приймання	Контейнери, термометр, супровідна документація
Зберігання сировини	Роздільне зберігання за видами продуктів (сухі, охолоджені, овочі)	Холодильна шафа, морозильна камера, стелаж	Харчові контейнери, маркування
Первинна обробка	Зона для миття, очищення та нарізання сировини з дотриманням санітарних норм	Мийні ванни, виробничий стіл	Ножі, обробні дошки (кольорові), овочечистки
Теплова обробка	Відокремлена зона для приготування круп, м'яса та інших інгредієнтів	Плита, пароконвектомат	Каструлі, сковороди, лопатки, шумівки
Охолодження	Ділянка для швидкого охолодження продуктів після теплової обробки	Холодильна шафа, гастроємності	Контейнери з кришками, термометр

Закінчення табл. 3.10

Підготовка інгредієнтів	Чиста зона для нарізання готових компонентів і підготовки до складання боулу	Виробничий стіл, холодильний стіл	Ножі, дошки, гастроремності
Формування боулів	Окрема зона для складання страв, дотримання естетики та порціонування	Виробничий стіл, ваги	Ложки, щипці, сервірувальний посуд
Тимчасове зберігання страв	Зона для короткочасного зберігання готової продукції перед подачею	Холодильна вітрина або шафа	Гастроремності, кришки
Видача	Організована зона для передачі готових страв споживачам	Роздавальна лінія	Посуд, підноси
Санітарна зона	Забезпечує дотримання гігієни персоналу та чистоти інвентарю	Умивальники, стерилізатори	Мийні засоби, рушники, засоби дезінфекції

Схему робочого місця для виробництва боулів із професійним ресторанним обладнанням подано у додатку Д. Вона відображає ключові зони: нарізки, інгредієнтів, соусів та зборки, з урахуванням інвентарю, який використовується на сучасних кухнях. Візуалізація допоможе чітко організувати процес приготування боулів у ресторані «Шо шо», забезпечуючи логічний рух продуктів від підготовки до презентації.

Отже, було проведено комплексне дослідження якості розроблених страв із використанням круп та оцінено можливість їх впровадження у ресторан «Шо шо». За результатами хімічного, органолептичного та порівняльного аналізів встановлено, що запропоновані страви відповідають вимогам до якості та безпечності харчової продукції.

Органолептична оцінка показала високі смакові властивості, привабливий зовнішній вигляд та гармонійне поєднання інгредієнтів, що позитивно впливає на сприйняття страв споживачами.

Впровадження розроблених боулів у меню ресторану «Шо шо» є доцільним, оскільки вони відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, мають високий рівень споживчої привабливості та можуть сприяти підвищенню конкурентоспроможності закладу.

ВИСНОВКИ

У ході виконання роботи було всебічно досліджено теоретичні та практичні аспекти технологій приготування страв з круп і обґрунтовано доцільність їх удосконалення та впровадження у практику ресторанного господарства на прикладі ресторану «Шо шо».

У першому розділі здійснено аналітичний огляд наукової та фахової літератури, що дозволило систематизувати існуючі підходи до технологій приготування страв із круп та визначити сучасні світові тенденції у цьому напрямі. Встановлено, що використання різних видів круп є перспективним напрямом розвитку здорового та збалансованого харчування.

У другому розділі надано характеристику ресторану «Шо шо» та проведено аналіз асортименту і технологічних процесів виробництва страв з круп. Виявлено, що заклад має потенціал для розширення меню за рахунок сучасних страв, а також потребує удосконалення технологій з урахуванням актуальних гастрономічних трендів.

У третьому розділі обґрунтовано та розроблено нові технології страв з використанням різних видів круп - «Боул з кус-кусом», «Боул з перловою крупою» та «Боул з кіноа», а також проведено комплексну оцінку їх якості. Встановлено, що розроблені страви мають високі органолептичні показники, збалансований хімічний склад і відповідають вимогам безпечності харчових продуктів. Доведено доцільність їх впровадження у меню ресторану.

Отже, поставлені у роботі завдання виконано у повному обсязі. Результати дослідження мають практичне значення та можуть бути використані для вдосконалення асортименту закладів ресторанного господарства, підвищення якості продукції та задоволення попиту споживачів на корисні та сучасні страви.

References

- Arkhipov, V. V. (2019). *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva* [Organization of restaurant business] (3rd ed.). TsUL.
- Averchev, O. V., Dziundzia, O. V., Novikova, N. V., & Kobiakov, S. M. (2021). *Zbirnyk retseptur strav z rysu ta ovochiv riznykh krain svitu* [Collection of recipes for rice and vegetable dishes from different countries]. Oldi-plus.
- Cherevko, O. I., Peresichnyi, M. I., Peresichna, S. M., & Palamarek, K. V. (2017). *Innovatsiini tekhnolohii kharchovoi produktsii funktsionalnogo pryznachennia* (Vol. 1) [Innovative technologies of functional food products]. KhDUKhT.
- Cherevko, O. I., Peresichnyi, M. I., Peresichna, S. M., & Palamarek, K. V. (2017). *Innovatsiini tekhnolohii kharchovoi produktsii funktsionalnogo pryznachennia* (Vol. 2) [Innovative technologies of functional food products]. KhDUKhT.
- Cookorama. (n.d.). *Stravy z krup* [Groat dishes]. Retrieved May 28, 2026, from <https://cookorama.net/uk/stravy-z-krup/>
- Danyliuk, I. P., & Romanovska, O. L. (2021). *Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva* [Equipment of hotel and restaurant establishments]. ChTEI KNTEU.
- Danyliuk, I. P., & Romanovska, O. L. (2021). *Ustatkuvannia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva* [Equipment of hotel and restaurant establishments]. ChTEI KNTEU.
- Derzhavna sluzhba Ukrainy z pytan bezpechnosti kharchovykh produktiv ta zakhystu spozhyvachiv. (n.d.). Retrieved May 28, 2026, from <https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya>
- Dotsenko, V. F., Kocherha, V. I., Hubenia, V. O., et al. (2019). *Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva* [Technology of restaurant products]. Kondor.
- DP “Ukrmetrteststandart”. (n.d.). *Kataloh ND on-line* [Online standards catalog]. Retrieved May 28, 2026, from http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=139&lang=uk

- Expz.menu. (n.d.). *Onlain-meniu restoranu “Sho Sho”* [Online menu of restaurant “Sho Sho”]. Retrieved May 28, 2026, from <https://expz.menu/a06ac553-e5bd-48b4-b0e3-7c8fa4722174/menu?menuId=26231>
- Food Technology Portal. (n.d.). *Asortyment krup* [Assortment of groats]. Retrieved May 28, 2026, from <https://foodtechnology.pro/tehnologichnyj-protse-vyrobnytstva-krupiv/asortyment-krup>
- Instagram. (n.d.). *shosho.chernivtsi* [Instagram profile]. Retrieved May 28, 2026, from <https://www.instagram.com/shosho.chernivtsi/>
- Kuzmin, O. V., Chemakina, O. V., Akimova, L. M., Kuts, A. M., Koretska, I. L., & Kuzmin, A. O. (2019). *Inzhynirynh u restorannomu biznesi* [Engineering in restaurant business]. OLDI-PLIuS.
- Kuzmin, O. V., Chemakina, O. V., Akimova, L. M., Kuts, A. M., Koretska, I. L., & Kuzmin, A. O. (2019). *Inzhynirynh u restorannomu biznesi* [Engineering in restaurant business]. OLDI-PLIuS.
- Labzhynska, M., & Suprun-Krestova, O. (2020). Doslidzhennia sposobiv vyrobnytstva krup shvydkoho pryhotuvannia [Research on methods of instant groats production]. In *Naukovi zdobutky molodi – vyrishenniu problem kharchuvannia liudstva u XXI stolitti* (Part 1, p. 138). National University of Food Technologies. <https://dspace.nuft.edu.ua/items/15cb0983-401d-472a-8893-7f606d5cd67a>
- List.in.ua. (n.d.). *Restoran “Sho Sho”* [Restaurant “Sho Sho”]. Retrieved May 28, 2026, from <https://list.in.ua/%D0%9F%D1%96%D1%86%D0%B5%D1%80%D1%96%D1%97-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8/241947/%D0%A8%D0%9E-%D0%A8%D0%9E-%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B2%D1%86%D1%96>
- Meal Prepify. (n.d.). *Nutritious bowls for every meal of the day*. Retrieved May 28, 2026, from <https://mealprepify.com/healthy-bowls-recipe/>

- Ministerstvo ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehratsii Ukrainy. (2003). *Rekomendovani normy tekhnichnoho osnashchennia zakladiv hromadskoho kharchuvannia* [Recommended standards for technical equipment of public catering establishments] (Nakaz № 2). <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03>
- Osokina, N. M., Kostetska, K. V., Kysil, A. A., & Andrushchenko, O. L. (2025). Obgruntuvannia vykorystannia kinoa u khlibopechenni [Justification for the use of quinoa in baking]. *Prodovolchi Resursy*, 13(24), 100–111. <https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-11>
- Palamarek, K. V. (2019). *Restoranna sprava* [Restaurant business]. ChTEI KNTEU.
- ProWse. (n.d.). *Krupy. Kharchova tsinnist* [Groats. Nutritional value]. Retrieved May 28, 2026, from <https://www.prowse.com.ua/harchova-tsinnist/kurpy/>
- Sfero. (n.d.). *Tablytsia khimichnoho skladu ta enerhetychnoi tsinnosti produktiv kharchuvannia* [Table of chemical composition and energy value of food products]. Retrieved May 28, 2026, from <https://sfero.org.ua/tablytsya-himichnogo-skladu-ta-energetychnoyi-tsinnosti-deyakyh-produktiv-harchuvannya/>
- Shalyminov, O. V. (Ed.). (2016). *Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarnykh vyrobiv, pravovykh, normatyvno-pravovykh ta inshykh aktiv dlia zakladiv restorannoho hospodarstva* [Collection of recipes of national dishes and culinary products for restaurant establishments]. Arii.
- Strikha, L. O., & Shevchuk, N. P. (2022). *Dyzain strav ta kondyterskykh vyrobiv* [Design of dishes and confectionery products]. MNAU.
- Verkhovna Rada of Ukraine. (2000). *Metodyka vyznachennia khimichnoho skladu ta enerhetychnoi tsinnosti produktiv kharchuvannia* [Methodology for determining chemical composition and energy value of food products]. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0146-00#Text>
- Yevlash, V. V., Hazzavi-Rohozina, L. V., Serik, M. L., & Sienohonova, L. I. (2020). *Hihiiena i sanitariia zakladiv restorannoho hospodarstva ta torhivli* [Hygiene and sanitation of restaurant and trade establishments]. Svit Knyh.

YouControl. (n.d.). *Povne dosie na kompanii* [Full company profile]. Retrieved May 28, 2026, from https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/38702170/

Zubar, N. M. (2018). *Osnovy fiziologhii ta hihiieny kharchuvannia* [Fundamentals of physiology and nutrition hygiene]. Kondor.

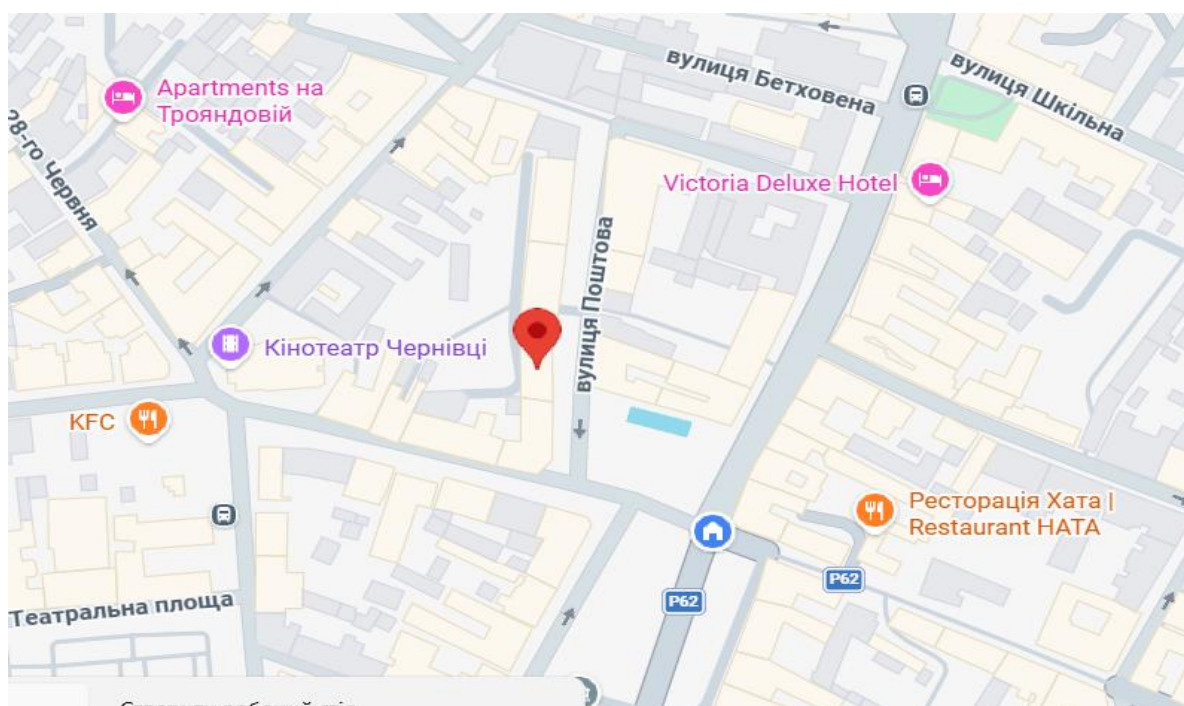
Крупы та продукти. (n.d.). *Bulhur, kus-kus chy kinoa: yaku krupu obraty dlia zdorovoho ratsionu?* [Bulgur, couscous or quinoa: which groat to choose for a healthy diet?]. Retrieved May 28, 2026, from <https://24kp.com.ua/bulgur-kus-kus-chy-kinoa-yaku-krupu-obraty-dlya-zdorovogo-ratsionu/>

ДОДАТКИ

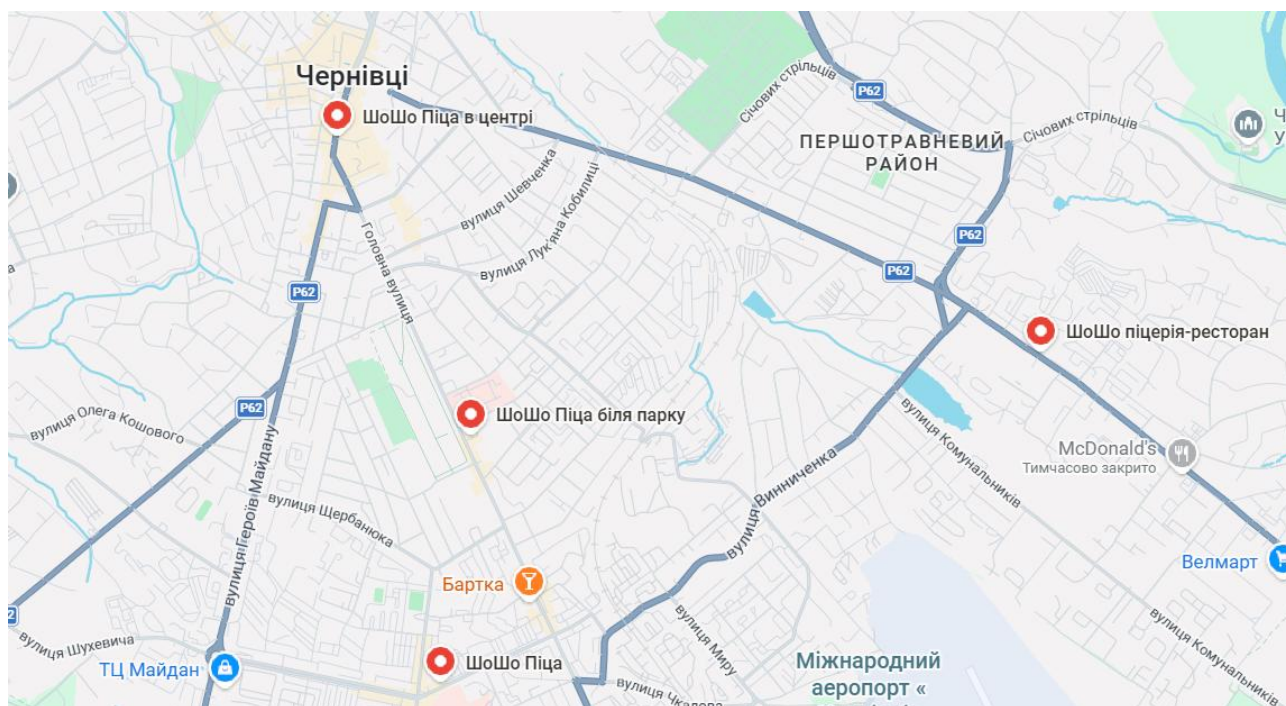
Візуалізація асортименту круп



Локація ресторану «Шо шо»



Локації мережі ресторанів «Шо шо»



Інтер'єр ресторану «Шо шо»







GOTTLIEB JAKOB

ZUM GOLDENEN
LÖWEN
HOTEL

Postgasse, 1

mo
mo

.....

Схему робочого місця для виробництва боулів із професійним ресторанним обладнанням

